53e ANNÉE. — N° 11 DIMANCHE 15 MARS 1936.

TOME CV

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fusionné avec "*Le Messager agricole du Midi*" et "*La vigne americaine*"

FONDATEUR : **Léon DEGRULLY**

Publié sous la direction de :

L. RAVAZ
Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences),
Membre de l'Académie d'Agriculture de France,
Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

et

P. DEGRULLY
Dr ès sciences politiques, économiques et juridiques,
Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier,
Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit.
Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

---

Le Progrès Agricole parait tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

---

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 45 fr. — Pays étrangers, 75 fr.

Le Numéro : 1 franc

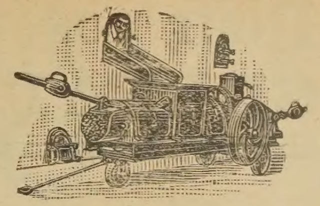
Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
rue Albisson, 1, à MONTPELLIER
Chèque Postal 786 Montpellier Téléphone : 30-53

PERA FRERES

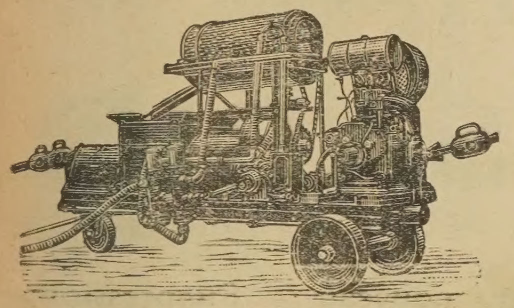
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

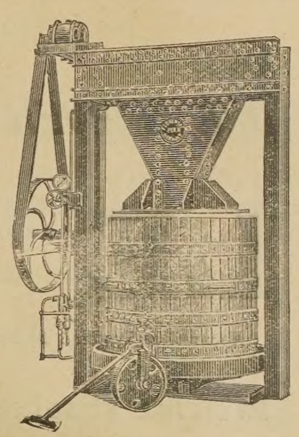


Déposée France et Etranger

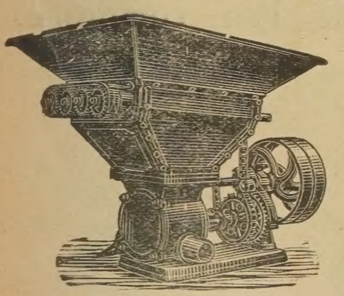
Matériel Vinicole moderne



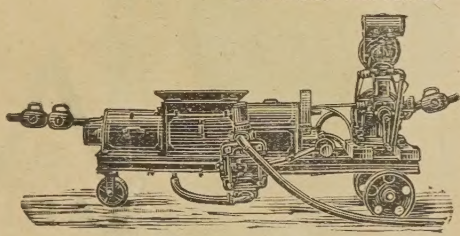
Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur



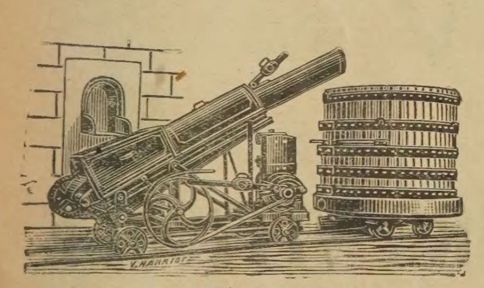
Presses Hydrauliques en acier
Presses à Grande Surface
à 3 maies tournantes



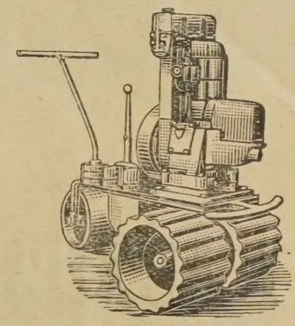
Fouloirs-Pompes
avec prise de moûts sous les rouleaux



Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Elévateur de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur
de marcs en silos

53e Année. — N° 11 15 Mars 1936

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

La greffe Roumaine

La greffe Roumaine, que M. Theodorosco a trouvée après de nombreux essais effectués avec des systèmes de greffage tardifs, tels que Mayorquine, écusson, Cadillac et ses variantes. Ses avantages, bientôt reconnus, elle fut rapidement adoptée par les ouvriers, et

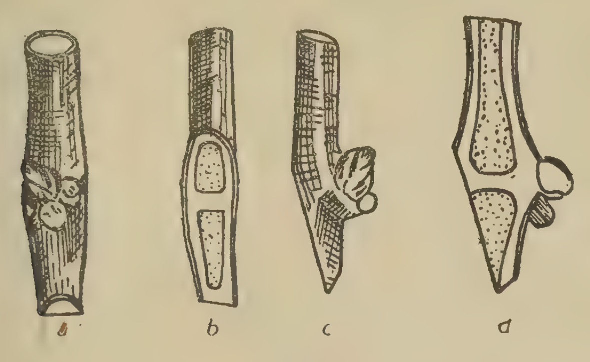


Fig. 1

avant même qu'elle eût reçu la consécration officielle. De grandes étendues de vignobles en pleine production ont été transformées par cette greffe. En 1934, la collection ampélographique tout entiere de l'Académie des Hautes Etudes agronomiques a été reconstituée par ce procédé.

Cette méthode consiste dans l'application d'*un* œil pris sur un rameau choisi. Puis, par une section oblique longitudinale sur le côté opposée à l'œil, commençant à 8 mm. au-dessus et se terminant à 12 mm. au-dessous, dans la moelle, on obtient une sorte de demi-écusson taillé en biseau long d'un côté et en biseau très court de l'autre, qui vient s'encastrer dans un cran du sujet. Cette section, vue de face, présente deux portions de moelle, séparées par le diaphragme (Voyez fig. 1, *a*, *b*, *c*, *d*.).



Fig. 2

Quant au sujet, il est fendu latéralement au point où doit être placé le greffon, entaille d'une profondeur égale à l'épaisseur du coin terminal du greffon ; elle est arrêtée par une incision oblique à sa partie inférieure, de manière à faire une sorte de cran d'arrêt dans lequel la partie inférieure vient buter et s'encastrer. (Voyez la fig. 2, à gauche; à droite, l'assemblage réalisé).

Pour consolider l'ensemble, il faut nécessairement une ligature : celle-ci est faite avec un brin solide de rafia, qu'on enroule en commençant au-dessus de l'œil et en descendant, de manière que l'entaille latérale du sujet soit complètement recouverte par le lien. La ligature doit faire pression surtout à la base du greffon, afin qu'elle soit toujours encastrée dans le cran d'arrêt du sujet. C'est en ce point que le tissu de soudure se forme le plus facilement. On ne fait pas de nœud proprement dit ; mais on passe deux fois dans le cercle le bout de rafia (Fig. 3). Donc, en ligaturant, ne pas déplacer le greffon de la position qui lui a été donnée.

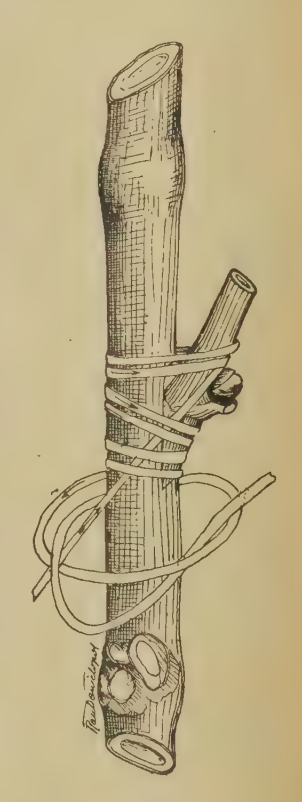


Fig. 3

Le greffage des sujets de petit calibre, plants d'un ou deux ans, ne présente pas de difficultés. Greffon et sujet sont assemblés comme il vient d'être indiqué ; la souche est buttée de manière que la greffe ne se dessèche pas avant la formation de la soudure ; un peu rognée, etc.

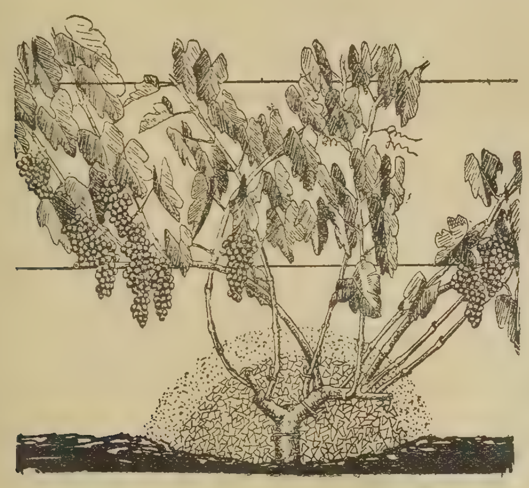


Fig. 4

Mais quand il s'agit de souches âgées, huit, dix ans et plus, la greffe ne peut plus être effectuée sur le sujet, mais seulement sur les bras, ou mieux encore sur des sarments de l'année.

Ces sarments-sujets peuvent être quelconques, mais il y a évidemment avantage à choisir ceux qui déforment le moins la souche. On effeuille la partie inférieure des rameaux, surtout pour que l'exécution de l'opération soit plus facile. Et sur les sarments choisis on place les greffons en un point quelconque, mais le plus bas possible. On ligature et on butte fortement, afin que ni la sécheresse avant la reprise, les froids intenses de l'hiver, ne puissent endommager l'assemblage. (Fig 4).

Soins spéciaux. — Ils consistent au printemps, au moment du déchaussage, à faire une nouvelle ligature, soit au raphia soit avec l'osier (fig. 5).

Puis les sarments greffés sont rabattus jusqu'à 10 à 15 centimètres au-dessus du point de greffage, en supprimant les yeux qu'ils portent et qui gêneraient le développement du greffon.

Après la taille de la souche, à laquelle on peut laisser pendant la première année des branches à fruits, on maintient toujours les greffes buttées (fig. 6), et quand les pousses des greffons ont atteint 20 centimètres on les palisse à un tuteur.

***

La greffe Roumaine peut être rattachée à la Mayorquine à deux crans d'arrêt, elle est, si on veut, une demi-mayorquine.

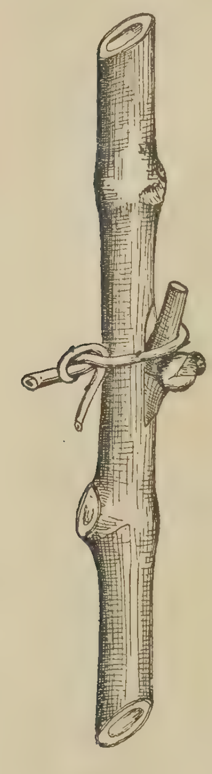


Fig. 5

Elle est aussi une variante très intéressante de la greffe de Cadillac, telle qu'elle est pratiquée actuellement.

La greffe de Cadillac était autrefois effectuée plus au printemps qu'à l'automne, aujourd'hui c'est l'inverse.

La greffe Roumaine est recommandée pour les greffages d'automne, fin août par exemple, un peu plus tard dans le sud, un peu plus tôt dans le nord. Comme la réussite est généralement très bonne, elle peut être utilement appliquée pour la transformation des producteurs directs indésirables, ou à la substitution d'une variété à une autre, raisin de table à raisin de cuve, etc., et cette transformation peut être réalisée quel que soit l'âge des sujets.

Il nous semble bien qu'elle peut être utilisée au printemps. Elle l'a été, du reste, il y a quelques années. La technique est la même qu'à l'automne. Le buttage s'impose également. Même si la soudure s'effectue bien, la croissance du greffon peut être retardée et même arrêtée par le développement des rameaux du sujet ; un rognage rigoureux s'impose donc dès que la reprise est assurée.

Il paraît possible de hâter la croissance du greffon sans réduire la récolte pendante, mais en concentrant sur lui la puissance végétative du sujet, en pratiquant à 2-3 centimètres au-dessus

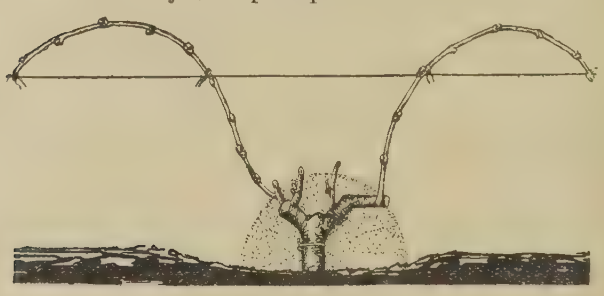


Fig. 6

de l'œil, une incision annulaire ordinaire, qui favorise même la fructification et arrête à ce niveau la sève ascendante.

Le temps et la végétation

Le temps de la semaine écoulée a été exécrable à peu près partout : froids et gelées qui ont arrêté la pousse de la vigne, pluies intermittentes qui ont encore rendu impossible le travail du sol. Si l'on veut avoir des vignes propres, la charrue devra céder la place aux instruments de culture superficielle. Mais il faut prendre de suite des mesures pour que l'herbe ne puisse persister dans nos vignes, car alors une fois le terrain desséché il serait impossible d'y faire pénétrer un instrument de culture quelconque. Rappelez-vous 1930 et 1932.

Les labours dans les terrains mal nivelés ou en pentes irrégulières et où les eaux peuvent s'accumuler, doivent être donnés en chaussant de préférence, même suivant la diagonale ; les billons sont ainsi plus étroits, donc relativement plus hauts, et rejettent vite les eaux de pluie dans la dérayure, d'où elle devra aussi être enlevée. Pas de cuvettes, pas de sillons autour des souches, mais des buttes et des billons.

Quelques vignes de la région méridionale, particulièrement bien exposées ont débourré. Ont débourré aussi les vignes inondées et qui sont encore couvertes d'eau ; quelques-unes ont même des rameaux de plus de dix centimètres et n'ont pas encore été taillées, on en voit les raisins. Il faudra évidemment réduire cette végétation dès que ce sera possible par une taille appropriée ou par un espoudassage.

Tant que l'eau persistera à la surface, elles ne seront pas exposées aux gelées blanches.

En Algérie, mauvais temps toute la semaine passée, pluies fréquentes et température plutôt basse. On a commencé le sulfatage des Chasselas. En Oranie une forte tempête a projeté les embruns marins sur le vignoble, qui en a très souffert par endroits.

*
* *

L'année dernière, l'oïdium s'était montré plutôt anodin. Je crois bien que certaines vignes n'ont pas été soufrées, d'autres ne l'ont été qu'une ou deux fois.

Vers le milieu de l'été de fortes attaques d'oïdium ont eu lieu, réduisant de moitié ou des trois quarts la récolte des variétés les plus sensibles à la maladie : Carignan, Cabernet-Sauvignon, Colombard, Terrets, etc... Les sarments de ces vignes portent un peu partout, même à leur base, des taches grises dues comme on sait à la destruction de l'écorce par le parasite.

Il n'est pas établi de façon sûre que le parasite passe l'hiver sur ces taches. S'il en était autrement, un badigeonnage avec des substances corrosives éviterait les premières invasions de printemps. Ces subs-

tances sont le sulfate de fer à 30 o/o, le permanganate de potasse à 2-3 o/o et quelques autres telles que polysulfures, bouillies sulfocalciques. Bien entendu opérer avant le départ de la végétation.

L'arrachage facultatif obligatoire

Le projet de loi dont nous avons donné un résumé très succinct dans notre dernier numéro, a été adopté par la Chambre. Il sera sans doute soumis sous peu au Sénat. Nous en donnons le texte plus loin, texte qui n'est peut être que provisoire (*voir partie officielle*).

L. RAVAZ.

L'ŒUVRE DE M. PIERRE VIALA

Ce mal de la saison, qui frappe tout le monde plus ou moins, m'a empêché d'assister aux obsèques de mon maître et grand ami M. Pierre Viala et de dire, devant les assistants vènus de toutes parts, les services qu'il a rendus à la viticulture nationale, à la science et à notre pays. Je vais le dire en partie ici.

Après de très brillantes études secondaires, Pierre Viala entra à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. Il en sortit deux ans et demi après major de sa promotion. M. Gustave Foex, alors directeur de l'Ecole, l'attacha tout de suite à son laboratoire en qualité de préparateur. En ce temps-là un laboratoire de l'Ecole, c'était une pièce de soupente, tout à fait près des tuiles ; on y étouffait l'été, on y gelait l'hiver. Mais il y avait tant à faire à ce moment, tant de questions nouvelles à élucider que l'insuffisance de confort n'était ressentie en rien, on travaillait d'enthousiasme. On était, en effet, en pleine crise phylloxérique. Les vignobles de la région méridionale étaient en partie disparus ; seuls duraient encore les plus éloignés des premiers foyers phylloxériques, ou ceux occupant des terrains sablonneux. On était aussi au début de la Reconstitution. Il fallait étudier les vignes américaines porte-greffes, ainsi que les producteurs directs, sur lesquels de grandes espérances avaient été fondées ; établir leur résistance au phylloxéra — ce qui n'était pas facile, — les moyens de les multiplier par bouture et par la greffe, opération presque inconnue jusque là des vignerons ; apprécier les effets du greffage et sur la souche greffée et sur ses produits. Travail énorme auquel Pierre Viala consacra son activité jour et nuit, car en ce temps-là, il n'y avait pas de journée de 7 heures pour les jeunes travailleurs.

Les changements apportés par le phylloxéra dans la composition et l'ensemble du vignoble devaient amener des modifications dans l'encépagement local. Les anciennes variétés du pays devaient nécessairement être maintenues. Mais il y avait aussi des nouveaux venus, dont il fallait tenir compte, car ils s'imposaient pour remédier à la diminution de la production : les hybrides obtenus par MM. Bouschet de Bernard, caractérisés par leur forte couleur — la couleur facteur d'àbondance en année déficitaire. Ces hybrides Bouschet étaient nombreux et se confondaient les uns avec les

autres : il fallait y mettre un peu d'ordre et c'est ce que fit Pierre Viala dans une étude très poussée, qui fut publiée avec de belles planches en couleurs sous le titre : *Les hybrides Bouschet.*

*
* *

La reconstitution par la greffe se poursuivait aisément en général. Pas de difficultés dans les terrains silico-argilleux, mais dans les terrains calcaires, il en allait autrement. Les porte-greffes usuels à ce moment se refusaient à pousser convenablement dans les terrains calcaires ou crayeux du Midi de la France, des Charentes, dont les meilleurs vignobles avaient disparu, et partout où la teneur en carbonate de chaux était élevée. Mais on savait qu'aux Etats-Unis il y avait des espèces de vignes croissant, a l'état sauvage, dans des terrains qui peut-être n'étaient pas sans analogie avec nos terrains réfractaires aux vignes américaine usuelles.

La notoriété que Pierre Viala s'était déjà acquise retint l'attention des Sociétés d'Agriculture, qui demandèrent à l'Administration de l Agriculture d'envoyer en Amérique une mission pour s'assurer de ce qu'il en était, et de confier cette mission au jeune préparateur de l'Ecole de Montpellier.

Cette mission, Pierre Viala mit 6 mois à l'accomplir parcourant seul, et quelquefois en compagnie de fonctionnaires du Ministère de l'agriculture des Etats-Unis, les forêts et la brousse des régions à terre calcaires : Texas notamment, où il n'était pas toujours très agréable de se trouver seul devant une végétation et une faune sauvages. Il traversa deux fois les Etat Unis de l'Est à l'Ouest et au Nord de l'Ouest à l'Est. L'itinéraire suivi est porté sur la carte qui accompagne le compte rendu de cette mission, publié sous le titre de « Une mission viticole en Amérique ».

Parmi les espèces de vignes signalées ou décrites au cours de cette mission, figure le V. Berlandieri. Cette espèce croissait normalement dans des sols crayeux même plus blancs que ceux des Charentes et de la Champagne, etc... Seulement elle était d'une multiplication difficile par voie végétative : mais alliée au V. Vinifera, au V. Riparia au V Rupestris elle a donné des hybrides d'une haute résistance au phylloxera, même chez ceux de Vinifera, dont l'utilisation a assuré la reconstitution de tous les vignobles à sols très calcaires.

C'est là un résultat, et qui compte !

Sans Berlandieri, plusieurs vignobles donnant les produits les plus précieux seraient occupés par la vache ou par le mouton.

*
* *

Riche en observations faites dans les régions en voie de reconstitution et en Amérique, M. Viala devait devenir le conseiller écouté de toutes les régions atteintes depuis peu par le phylloxéra. Aussi fut-il appelé par plusieurs départements français pour diriger les débuts de leur reconstitution : Charentes, Maine et Loire, Puy-de-Dôme, Sarthe, Yonne, Cote-d'Or et tant d'autres — et par les gouvernements étrangers : Grèce Bulgarie, Roumanie, Algérie à laquelle il conseillait de produire des vins de liqueur plutôt que des vins de plaine, Tunisie, etc., etc.

Avec le phylloxéra et plus redoutable que lui, sont venus comme on sait d'Amérique d'autres ennemis : Mildiou, Black-Rot, la Mélanose, le Ritter-

Rot, et, d'ailleurs, le Rot-Blanc ou Coniothyrium, etc., le Court-Noué. M. Viala, dès le début de leur apparition, s'est employé à les étudier, d'abord sur le vivant, puis sur des milieux de culture spéciaux trouvés par lui. Le Black-Rot, qui sur un grain occupe à peine un centimètre carré, a pu être élevé sur des surfaces dépassant le mètre carré, on aurait pu en faire des hectares, tellement il était de culture facile. De même pour l'Anthracnose, le Rot-Blanc, le Rœsteria hypagea, qui, vivant sous terre a pu néanmoins être amené à vivre dans un flacon de verre. Seul le Mildion s'est refusé jusqu'ici à se laisser domestiquer, il lui faut des grappes et des feuilles fraîches.

* * *

M. Viala a touché à toutes les questions viticoles, donnant à chacune d'elles une solution originale ; je ne puis les indiquer toutes dans ce bref exposé. Je dois signaler cependant l'œuvre considérable qu'il a menée à bonne fin avec le concours de M. Vermorel. L'*Ampélographie Universelle* qui comprend 7 gros volumes, 500 planches coloriées. C'est un vaste monument élevé à la Viticulture.

Pierre Viala a fait partie du Parlement. Il pensait pouvoir l'intéresser aux recherches scientifiques, qui sont à la base de tout progrès. Mais combien d'électeurs représentent les chercheurs de Laboratoire ? Le peuple montra aussi qu'en temps d'élection, il n'avait pas besoin de savants.

Son œuvre est considérable, elle apparaîtra encore plus grande dans le recul du temps, et alors peut-être les indifférents eux-mêmes s'apercevront-ils que sa mort est une grande perte pour notre pays.

Par son enseignement, il a marqué de son empreinte tous ses élèves, qui le portaient aux nues et tous ses collaborateurs. Il avait du reste une physionomie sympathique, très attirante, qui lui valait tout de suite l'amitié des personnes qui entraient en relation avec lui.

Puissent ces lignes atténuer la douleur de sa femme, qui était aussi sa collaboratrice, et de ses deux fils, dont la carrière scientifique s'annonce déjà par de brillants débuts.

L. Ravaz.

LA PERLE DE CSABA

Plusieurs de nos lecteurs s'intéressent aux variétés de raisin de table précoces, et notamment à la *Perle de Csaba*. Voici ce que l'on sait pour le moment de cette variété sur laquelle le *Progrès agricole* avait appelé l'attention il y a quelques années.

« C'est une variété très précoce qui n'a pas eu que des éloges lors de la mise dans le commerce ; et sa diffusion en a été ralentie. Cependant elle est cultivée en Hongrie. Elle a été essayée en France plutôt récemment, près de Montpellier un particulier en aurait deux hectares, mais il n'en veut rien dire. Nous l'avons vue à Lausanne, jolie grappe et beaux grains à saveur fine et légèrement musquée.

Et voici ce que son propagandiste M. Téléki en dit :

« Perle de Csaba (Semis de M. Stark). — Cépage ultra-précoce, mûrissant au moins 15 jours avant le Chasselas et 8 jours avant la Madeleine royale.

En 1934, année avec un printemps exceptionnellement chaud. La Perle de Csaba était mûre en Hongrie, vers le 10 juillet et en Autriche vers le 20 juillet, tandis que la véraison du Chasselas n'a débuté en Hongrie que dans les premiers jours d'août et en Autriche vers le 15 août. Normalement la Perle de Csaba mûrit en Hongrie entre le 20 et 30 juillet. La Perle de Csaba est un Chasselas musqué d'une saveur très agréable avec des grains croquants et assez résistants pour supporter un transport éloigné. Les grappes sont moyennes, un peu allongées, les grains moyens, ronds et croquants. Cette variété a une fructification moyenne, mais ne millerande et ne pourrit pas. Le cep est fort, les sarments rougeâtres, les feuilles vert-foncé et moyennes. Il n'existe pas d'autre variété ultra-précoce ayant les mêmes qualités que ce cépage.

« De tous les pays ou elle est cultivée j'entends dire qu'on en est content comme cépage ultra-précoce, malgré deux défauts : l'un d'eux est qu'il n'est pas très fructifère, dont il faut le planter dans des sols riches et lui donner une taille appropriée. L'autre défaut est que si les grappes reçoivent de la pluie quelques jours avant leur maturité, elles crèvent facilement. Ces défauts sont indéniables, mais quelles variétés, et surtout parmi les précoces, n'a pas de défauts ?

Ses grandes qualités sont, par contre, son ultra-précocité, car elle est toujours et partout mûre la première de toutes les variétés connues et ses raisins ont un goût excellent. Donc ils sont très recherchés comme primeurs et se vendent facilement et à prix élevés ».

LES VARIÉTÉS DE POIRIERS DE LA VALLÉE DU RHONE

A. — Les poires d'été

Les poires dites d'été arrivent à maturité dans nos régions en pleine récolte de la pêche. Pour cette raison, beaucoup d'agriculteurs ne les cultivent pas, soit qu'ils estiment que leur prix de vente souffre de la concurrence de la pêche, soit plutôt que le temps et la main-d'œuvre fassent à ce moment défaut pour s'adonner à une autre récolte que celle de la pêche.

Les poires d'été, outre leur qualité de primeur, peuvent cependant donner des résultats financiers intéressants.

Poires dites de la St-Jean. — Sous cette dénomination générale, on désigne plusieurs variétés qui ont toutes un caractère commun : celui de la précocité : *Doyenné de juillet* a des fruits petits, réguliers, frappés de rouge à l'insolation et tombant facilement au moment de la maturité. La chair n'a aucune qualité particulière, son blettissement est même très rapide. C'est une variété fructifère, mais de peu d'intérêt pour la vente.

Le Citron des Carmes a des fruits voisins des précédents, mais sans coloration rouge, souvent en trochets, à épiderme pointillé de gris, à chair assez ordinaire et de peu de valeur commerciale.

(1) Voir p. 226.

Colorée de juillet est meilleure que les deux précédentes à cause de sa grosseur légèrement supérieure ; son épiderme est, à maturité, d'un jaune brillant avec une tache rouge à l'insolation.

Claude Blanchet a été quelque peu plantée depuis que M. Deaux l'a préconisée comme poire hâtive pour l'expédition : douée d'une vigueur et d'une fertilité suffisantes, convenant aux formes petites, l'arbre doit être cultivé en sols riches, abrités des vents. Il donne des fruits petits, vert tendre, à épiderme lisse.

Ces quatre variétés mûrissent leurs fruits vers le 10 juillet dans la vallée du Rhône. La seule qui ait quelque avenir est la dernière.

André Desportes mûrit ses fruits peu après les précédentes. C'est un arbre vigoureux sur franc et très fertile. La poire est moyenne seulement, assez ventrue, vert jaune, colorée à l'insolation en bronzé.

Beurré Giffard est très probablement la meilleure des hâtives. Son fruit est moyen seulement, de forme régulière, à épiderme lisse et mince, de couleur jaune ponctué de fauve ou de brun. La chair est très bonne, blanche et juteuse. L'arbre à port divergent est très fertile, de vigueur moyenne, venant bien dans les terres riches. Peut se greffer indifféremment sur franc ou sur cognassier : il convient en particulier aux formes plates (croisillons). Malheureusement, Beurré Giffard est sensible à la tavelure et doit être sérieusement traitée à la bouillie bordelaise ; de plus, il faut lui réserver les situations chaudes, car la fleur est sensible au froid (André Desportes ne l'est pas).

Cette variété commence à être demandée, mais sa culture n'est pas encore très étendue.

Clapp's favourite (ou favorite de clapp). — Cette variété a eu une certaine vogue il y a quelques années et commençait à être plantée. On a tendance à l'abandonner, car on s'est aperçu que le fruit tenait mal pendant le transport et blettissait vite à maturité ; c'est pour cette raison qu'on recommande d'échelonner la cueillette, d' « entrecueillir » et surtout de cueillir assez tôt.

Les fruits sont ovoïdes, moyens ou assez gros, isolés en général, jaune verdâtre, légèrement teintés de rose et pointillés. La chair est blanche, juteuse et sucrée. L'arbre est de vigueur moyenne ou faible tout au moins dans les premières années de plantation, à port arrondi, de bonne fertilité, caractérisé par des rameaux gros, rougeâtres ou violacés. Il aime les terrains riches, les formes petites ou moyennes et résiste à la tavelure. Dans l'Ardèche, il produit bien aux altitudes élevées : 600, 700, 800^{m}.

La maturité de clapp's (fin juillet) est en avance sur celle de William.

Précoce de Trévoux. — Ce fruit est de forme cylindro-conique assez régulier, de grosseur moyenne, de couleur jaune pointillée de vert et coloré en rose à l'insolation, mûrissant peu après clapp's et tombant assez facilement à maturité. On recommande également d'entrecueillir, ce qui constitue un supplément de travail appréciable. La chair est blanche et juteuse, d'assez bonne qualité.

L'arbre est à port mi-érigé, mi-étalé, de vigueur moyenne, convenant aux petites formes ou aux formes moyennes, se greffant indifféremment sur franc ou sur cognassier et prospérant bien en montagne. Il se plait de préférence en terrain riche, à l'abri des vents violents, et résiste assez bien à la tavelure.

Précoce de Trévoux est, comme Giffard, prônée par certains commerçants expéditeurs. On commence à la planter dans nos régions, mais sur de faibles surfaces encore.

Dr Jules Guyot. — Sur les marchés de la région, on commence à trouver des Guyot, peu avant William. Cette variété paraît intéressante à propager à cause de son fruit gros ou très gros, souvent en trochets de 2 ou 3, en forme de calebasse, un peu bosselé, de couleur jaune clair, finement ponctué de roussâtre et parfois rosé à l'insolation, à chair fine, fondante, très juteuse et sucrée, de très bonne qualité.

La vigueur de l'arbre est moyenne sur cognassier, le port érigé, la fertilité plus que suffisante. On greffe sur cognassier et non sur franc, on plante dans les terrains frais et riches et on conduit en petites formes avec la taille courte. Le feuillage et les fruits sont d'une résistance moyenne à la tavelure.

Williams (ou Bon Chrétien Williams). — Nous avons ici la reine des poires, la plus cultivée de toutes. C'est celle qui donne le plus de satisfaction tant au producteur ou à l'intermédiaire, qu'au consommateur. Il est difficile de lui trouver de sérieux défauts, sauf peut-être une certaine sensibilité à la tavelure. C'est par excellence la poire d'expédition et d'exportation. Les anglais la prisent particulièrement. Importée en Amérique, elle a donné également d'excellents résultats et y est connue sous le nom de *Bartlett* ou de *Bartlett de Boston.*

Le fruit est gros, souvent bosselé, d'un jaune d'or uniforme à la maturité, parfois un peu coloré de rose à l'insolation. D'ailleurs, cette variété est tellement cultivée, que des sous-variétés ont pris naissance qui se distinguent les unes des autres par des caractères souvent assez nets ; on connaît ainsi des types à épiderme mince, lisse, clair, très appréciés, d'autres à peau épaisse, rugueuse, lavée de roux, rèche ; certains mûrissent souvent quelques jours plus tôt que d'autres placés dans les mêmes conditions. Ces « sortes » sont alors affublées de noms de lieux ou de personnes et rendent parfois difficiles la distinction des variétés.

La chair de la William est blanche, très fine et fondante, sucrée, fraîche, souvent relevée d'un parfum légèrement musqué, pour tout dire délicieuse. Epiderme et chair sont, d'autre part, résistants aux chocs et pressions des doigts, quand la cueillette a lieu à point, et le fruit voyage parfaitement bien. De même, il se conserve dans de bonnes conditions et peut être stocké au frigorifique. Dans la vallée du Rhône, il est récolté à partir du début d'août, un peu en avance sur sa maturité vraie, si on veut éviter le blettissement et assurer une bonne tenue de transport et d'étalage.

L'arbre est de vigueur moyenne sur cognassier, parfois très grande ; son port est érigé, sa fertilité suffisante, parfois très bonne, et assez régulière ; il demande un sol riche et frais, mais dans ces conditions doit toujours être greffé sur cognassier. Toutes les formes lui conviennent, particulièrement les plates. Sa sensibilité à la tavelure est assez marquée, notamment dans les situations favorables à la maladie.

Nulle variété n'a eu autant de vogue que William en France. Dans le couloir rhodanien, on peut estimer que 90 o/o du tonnage de poires est produit par William (1). Cette abondance de fruits au mois d'août est quelquefois néfaste : en

---

(1) Dans la seule commune de Baix, au bord du Rhône, on récolte annuellement de 2 à 3.000 quintaux de William.

particulier en 1931, les cours s'effrondrèrent après une offre considérable et les producteurs furent obligés de céder leur marchandise à vil prix. C'est contre ce danger qu'il faut réagir,

— soit en plantant d'autres variétés de maturité différente : poires plus tardives ou poires d'automne et d'hiver. Mais on craint souvent, parfois avec juste raison, que les variétés de remplacement n'aient pas la même valeur intrinsèque que William, parfaite à tous points de vue.

— soit en conservant la récolte pour des jours meilleurs. Le stockage en chambres froides (frigorifiques de Lyon-Perrache, de Valence, installations particulières) ont rendu de précieux services aux agriculteurs, mais surtout aux commerçants, à qui ils ont permis d'attendre une amélioration du marché.

Triomphe de Vienne. — Fruit assez gros ou moyen, dissymétrique, bosselé à sa surface, jaune vif à maturité et ponctué régulièrement de fauve ; chair blanche, fine, mais blettissant trop rapidement, devant alors être cueilli de bonne heure. Convient bien à l'expédition même sur des marchés lointains.

Arbre de vigueur moyenne, à port dressé, régulièrement fertile. Demande des sols légers et riches, des formes moyennes, plates ; à greffer sur cognassier et à tailler court.

Feuillage et fruits résistants à la tavelure. Eviter les grandes formes, le plein-vent, à cause de la chute des fruits qui est très à craindre.

Cette variété a été plantée à titre d'essai en quelques vergers. Elle semble intéressante à propager.

Beurré d'Amanlis. — Cette vieille variété est connue un peu partout, mais n'a jamais été cultivée sur une grande échelle. Le fruit est moyen, ou petit, jaune verdâtre, lisse, ponctué de fauve : sa chair est blanche et bonne quand la maturité est à point, malgré une très légère âpreté. Mais elle blettit très vite, aussi faut-il cueillir bien à point, et, de préférence, entrecueillir.

L'arbre est vigoureux et fertile, convenant à toutes les situations, même l'altitude. Il est surtout conduit en haute tige. Malheureusement, il craint la tavelure. Nous ne croyons pas que cette variété soit appelée à prendre une place commerciale importante.

Louise-Bonne (ou Louise-Bonne d'Avranches, ou Bonne-Louise). — C'est un des meilleurs fruits pour la table avec sa chair fine, très sucrée et fondante, relevée d'un agréable parfum. Malheureusement, c'est une des variétés les plus sensensibles à la tavelure, tant sur le bois que sur les feuilles ou le fruit. Ce dernier, qui mûrit en septembre, est moyen seulement, ovoïde, jaune à joue rouge vif à l'insolation. L'arbre est à port dressé, de fertilité régulière et de vigueur moyenne.

Bien qu'indiqué par M. *Deaux* comme fruit convenant à l'exportation, nous ne croyons pas qu'il donne de bons résultats partout, à cause de son extrême sensibilité à la tavelure. Seuls les fruits nets se vendent bien. Pour éviter les fruits trop petits, il est souvent utile de pratiquer l'éclaircissage.

Il existe d'autres poires d'été dont les mérites sont inférieurs à ceux des variétés que nous venons de citer.

(*à suivre*)

J. Faure,
Professeur d'agriculture.

LES NOUVELLES APPELLATIONS D'ORIGINE
DITES « CONTROLÉES »

Les appellations d'origine ont été instituées dans le but de défendre les producteurs d'une région, d'une localité, d'un produit contre les usurpations de nom et, en même temps, de protéger l'acheteur contre les tromperies concernant l'origine même du produit.

Pour ce qui concerne les vins, la loi du 1er août 1905, complétée par celle du 5 août 1908, avait déjà prévu quelques mesures à prendre en vue de la protection des appellations d'origine, dont la première fut la délimitation administrative par décrets de certains territoires viticoles (Champagne, Banyuls, Clairette de Die, Bordelais).

A la suite de divers incidents auxquels ces délimitations donnèrent lieu, le principe des délimitations administratives fut suspendu, puis définitivement abandonné et enfin des nouvelles dispositions sanctionnées par la loi du 6 mai 1919, mises en vigueur.

A partir de ce moment, au régime des délimitations administratives succéda un nouveau régime dans lequel les Tribunaux devenaient compétents pour trancher les questions relatives à l'emploi et à la protection des appellations d'origine.

Suivant la loi du 6 mai 1919, il suffit pour qu'un récoltant puisse vendre son vin avec appellation d'origine, qu'il l'indique dans sa déclaration de récolte. Ces déclarations sont affichées dans les mairies, centralisées au Ministère de l'Agriculture et publiées ensuite dans un recueil officiel. Elles doivent être renouvelées tous les ans.

Mais, toute personne, syndicat ou association, prétendant qu'une appellation d'origine est appliquée à son préjudice, possède une action en justice pour faire interdire l'usage de cette appellation. La loi spécifie que l'action intentée devra toujours être portée devant le Tribunal civil du lieu dans lequel le produit dont l'appellation est contestée, a été récolté.

La juridiction civile s'étant prononcée, des poursuites correctionnelles pourront alors être intentées contre les producteurs qui ne se conformeront pas à ses décisions.

De ces diverses dispositions législatives, il en est résulté deux catégories d'appellations :

1° Celles ayant été l'objet d'une délimitation administrative par décrets antérieurs à la loi du 6 mai 1919, et les délimitations judiciaires intervenues depuis cette loi à la suite de contestations entre récoltants ;

2° Celles résultant de l'application de la loi du 6 mai 1919, mais n'ayant pas été l'objet d'une délimitation.

Suivant les dispositions de l'article 1er de la loi du 6 mai 1919, l'unique condition du droit aux appellations d'origine prise en considération par les Tribunaux résidait dans l'aire géographique. Les autres éléments, cependant essentiels en ce qui concerne les vins (terrains, encépagements, composition chimique), n'étaient pas envisagés.

M. le Sénateur et ancien ministre Capus, ayant déposé une proposition de loi en vue de remédier à cette situation, une nouvelle loi, celle du 22 juillet 1927 fut promulguée. En vertu de l'article 3 ajouté à l'article 10 de la loi du 6 mai 1919, un vin ne peut avoir droit à une appellation d'origine que s'il

provient, indépendamment de l'origine géographique, de cépages et d'une aire de production consacrés par des usages locaux, loyaux et constants. En outre, les vins provenant des hybrides producteurs directs n'ont, en aucun cas, droit à une appellation d'origine.

Pour des causes diverses ; d'ordre judiciaire : interprétations différentes des Tribunaux ; d'ordre viticole : exonérations relatives aux lois sur le blocage, distillation obligatoire et concessions diverses favorisant les vins à appellations d'origine, les résultats attendus par les promoteurs de la loi du 22 juillet 1927, n'ont pas été ceux escomptés. On a reconnu qu'il était nécessaire de moraliser les appellations d'origine pour leur donner toute leur valeur. De préciser dans certains cas, notamment pour les vins de qualité, les conditions de production et leur composition.

De cette nouvelle campagne, à la suite d'une nouvelle proposition de loi de M. Capus, est né le décret-loi du 30 juillet 1935, instituant une catégorie d'appellations d'origine, *dites « contrôlées »*.

Suivant ce décret, un Comité national d'appellations d'origine, dont les membres sont désignés par arrêté du Ministre de l'Agriculture, est appelé à déterminer les conditions de production auxquelles doit satisfaire le vin de ces nouvelles appellations : aire de production, procédés de culture et de vinification.

Ce Comité, actuellement en fonction, a commencé sa mission par l'étude des délimitations déjà établies, afin de déterminer pour chacune d'entre elles, les conditions que les vins doivent réaliser pour avoir droit à l'appellation contrôlée.

Pour ces nouvelles appellations, les recours aux Tribunaux sont donc en fait abandonnés et la qualité d'appellation contrôlée, subordonnée à une autorisation du Comité national.

C'est à ce Comité que revient aussi le rôle important de défendre les appellations, et lutter contre la fraude, en France et à l'étranger.

Pour assurer son fonctionnement, la moitié des fonds provenant de la taxe spéciale de deux francs par hectolitre supportée par les vins à appellation d'origine lui est attribuée.

E. Hugues.

A PROPOS

DU DOSAGE DE L'ACIDITÉ VOLATILE DES VINS

Pendant l'impression de la note que nous avons fait paraître dans le précédent numéro, et qui était le résumé de deux articles parus récemment dans les *Annales des falsifications et des fraudes*, nous avons eu connaissance de la teneur essentielle d'une conférence faite à Paris par M. Semichon devant la Société des Experts Chimistes pour répondre à nos critiques (*Le Petit Méridional* du 20 février 1936).

M. Semichon constate aussi que la défécation à la chaux ne doit pas être appliquée aux vins sucrés, cas qu'il n'avait point envisagé, ne s'étant intéressé qu'aux vins secs qui sont évidemment les plus courants. M. Semichon pense que ces derniers vins ne contiennent généralement pas de sucre, mais des « matières réductrices ». Nous nous permettons de faire remarquer à

l'éminent œnologue narbonnais que si ces matières réductrices ne sont sans doute pas uniquement constituées par des sucres, ces substances en sont vraisemblablement les constituants essentiels. De plus, la preuve n'a pas été faite que ces matières réductrices non sucrées ne donnent pas de l'acidité volatile par action de la chaux. Il est en effet remarquable que ce soient seulement les sucres réduisant la liqueur de Fehling qui réagissent sur la chaux. Il faut donc craindre que les substances capables de réduire la liqueur de Fehling soient également capables de réagir sur la chaux en donnant de l'acide formique.

Nous précisons de plus que nous ne nions pas la possibilité de l'adsorption des acides volatils sur les matières extractives indiquée par MM. Semichon et Flanzy ; nos expériences, qui ont été faites en nous plaçant dans des conditions de concentration voisines de celles qui sont normalement réalisées dans les vins, nous ont prouvé que ce phénomène est pratiquement inappréciable si on ajoute de l'acide tartrique au vin avant la distillation. M. Semichon a également approuvé cette constatation en reconnaissant que « les quantités d'acide volatil adsorbées sont de même ordre que les erreurs d'approximation du dosage quand il est effectué couramment dans les laboratoires agréés et les laboratoires du commerce ». M. Ferré et Archinard ont également constaté que les matières extractives n'avaient qu'une action négligeable sur la volatilisation des acides volatils du vin. (*Annales des Falsifications et fraudes*, 1935, p. 11.)

P. Jaulmes.

TOUJOURS A PROPOS DES SOUFRES
ET DES LÉGÈRES BRULURES QU'ILS RISQUENT PARFOIS DE PROVOQUER

En date du 29 décembre dernier, le *Progrès Agricole* a bien voulu publier la *Note* dans laquelle je signalais l'intérêt que peuvent avoir parfois les viticulteurs des régions à printemps chaud et ensoleillé, à utiliser (tout au moins pour le premier soufrage de leurs vignobles) des *dilutions parfaitement homogènes et stables de soufre sublimé*, *à l'aide d'une poudre inerte convenablement choisie*.

Je signalais à ces viticulteurs que la préparation de tels mélanges n'est pas aussi facile à réaliser de façon satisfaisante qu'on le croit communément, et qu'en conséquence ils auraient souvent avantage à confier cette préparation à des industriels consciencieux en même temps que bien outillés.

Dans une note parue le 19 janvier, M. Jacques Lugan, notre ancien élève de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, voulant peut-être ? compléter ma pensée, a estimé utile de signaler les avantages qu'il attribue lui-même à l'emploi de certains *minerais de soufre simplement broyés très finement*. Il a donc écrit au sujet de ceux-ci :

« Les brûlures sont ainsi complètement évitées et l'efficacité est au moins « aussi grande, même si ces *soufres* ne contiennent que 40 à 50 pour cent de « *soufre pur*. »

J'ai une grande estime pour M. Jacques Lugan, mais je suis au regret de ne pas pouvoir partager l'opinion qu'il émet ainsi :

1° En appelant *soufres* tout court, des *minerais naturels* qui ne contiennent en réalité que 15 à 45 o/o (suivant les marques commerciales) de *produit utile*, c'est-à-dire de *soufre libre*, étant donné que les combinaisons du soufre, notamment sous forme de *sulfates, sulfures*, etc., sont sans aucune action contre l'*oïdium* ;

2° En négligeant de tenir compte de l'*état physique des soufres en poudre*, bien que, depuis plus de 80 ans, plusieurs générations de viticulteurs avisés, aient reconnu que l'efficacité des *soufres sublimés* est incomparablement supérieure à celle des *soufres triturés*, même lorsque ceux-ci sont très purs (ce qui n'est pas le cas de la plupart des *minerais naturels !*

En conséquence, lorsque les viticulteurs se voient offrir une *spécialité à base de soufre* destinée à préserver leurs vignobles contre l'*oïdium*, il me semble fort utile d'effectuer un petit calcul de *prix de revient* devant tenir compte :

a) De la quantité de *soufre libre* (c'est-à-dire de *soufre véritable* contenu dans 100 kilogrammes de la spécialité offerte ;

b) De l'*état physique* de ce *soufre libre* (*sublimé ou trituré*).

Un tel calcul est simple et très facile à faire, en partant du prix d'un *soufre sublimé garanti pur* (de bonne marque commerciale française, puis du prix du *soufre trituré*, lui aussi *garanti pur*.

J.-Henri Fabre,
Professeur à l'Institut Agricole d'Algérie,
Maison-Carrée, Alger.

QUESTIONS DIVERSES

On écrème les farines (1)

Toute la technique moderne de la minoterie spéculant sur l'éducation absurde du public qui lui fait considérer le pain blanc comme un signe de richesse et d'émancipation, a visé d'abord l'élimination du germe et de l'assise protéique qui sont fermentescibles, dans le but d'obtenir des farines stockables et exportables. Puis, perfectionnant ses moyens, elle a cherché à diviser la farine en produits et sous-produits, de qualités et de valeur différentes, par une sorte d'écrémage rationnel, dans le but d'accroître les bénéfices de l'opération. Actuellement, de la farine entière, qui seule peut faire un pain riche et nourrissant, constituant un aliment complet, il ne reste rien.

A la base même de ces transformations radicales de l'industrie meunière, il y a entre autres choses l'introduction en France du procédé hongrois d'écrasement du blé, par moulins à cylindres laminant et concassant le grain, en remplacement de nos vieux moulins à meules qui le râpaient, l'élimination du germe, et l'emploi des brosses.

Le grain étant débarrassé de son germe et laminé, fournit à coup sûr une farine plus blanche que celle obtenue par le râpage des meules, qui désagrégeait non seulement l'amande, mais encore le germe, l'assise protéique et une partie des enveloppes formant le son. Mais cette farine plus blanche est incomplète. En effet, outre le germe éliminé, l'assise protéique, matière grise, grasse et plastique, qui comprend presque tout le gluten et les matières azotées contenus dans le grain, reste adhérente au son, alors que

(1) Extrait de *Le blé et le pain.*

l'amande, constituée presque uniquement par de l'amidon très blanc, se trouve réduite en semoules d'inégales grosseurs. Ces semoules sont triées, classées et converties en farines, les plus fines qui proviennent de la périphérie, et qui sont les plus riches, donnant une 1re qualité de farine, les plus grosses, provenant du centre, et qui sont les plus pauvres, donnant une 2e qualité.

Ainsi des corps aussi petits que des grains de blé, on arrive en place de la farine entière et du son à sortir au moins, 8 produits qui sont :

1° Le germe de blé.	
2° La farine panifiable de 1er jet........	32,44 o/o
3° La farine de 1er gruau................	26,60 o/o
4° La farine de 2e gruau................	12,40 o/o
5° Le gros son (traité à la brosse).... .	6,44 o/o
6° Le petit son.........................	10,53 o/o
7° Le remoulage blanc..................	2 o/o
8° Le remoulage bis.....................	7,58 o/o

La « freinte » qui représente le déchet et les produits détournés est de 2 o/o.

Le germe de blé est vendu à la pharmacie qui en tire de la phytine, médicament phospho-calcique contenant 23 o/o de phosphore pur et assimilable, hautement reconstituant. La farine de gluten qui est l'assise protéique du grain, sert, en partie, à préparer des fameuses farines alimentaires, genre blédine, destinées aux enfants, vieillards et malades, et, en partie, aux besoins culinaires des ménagères ou à la boulangerie pour préparation de pain viennois ou de gluten. La farine première sert à la préparation du pain de fantaisie. Enfin l'autre farine, la plus pauvre, est destinée à la confection du pain de ménage vendu au poids. Et comme elle manque de corps, ce qui rend son travail difficile, on lui en donne en lui incorporant de la farine de fève de Jaffa.

On se plaint de la mauvaise qualité de nos blés, de leur pauvreté en gluten qui oblige à utiliser des blés de force, de provenance étrangère, et, on se garde de l'ajouter, des fèves de Jaffa.

PARTIE PRÉ-OFFICIELLE

L'arrachage facultatif des vignes

Article premier — Le décret-loi du 30 juillet 1935, déjà modifié par les décrets-lois des 28 septembre et 30 octobre suivants, est à nouveaux modifié ou complété comme il est prévu aux articles suivants.

Article 2. — Le terme prévu à l'article 26, paragraphe premier, pour la remise des déclarations d'arrachages volontaires de vigne est prorogé jusqu'au 20 octobre 1936. Sont en conséquence prorogés d'une année, les délais particuliers fixés par les articles 27, paragraphe 4, et 38, paragraphe premier.

Les demandes d'arrachages présentées dans chaque département conformément aux dispositions du paragraphe qui précède, seront soumises à la Commission prévue à l'article 29, paragraphe premier, du décret-loi du 30 juillet 1935.

Article 3. — La durée de la servitude prévue aux articles 26, 28, 35 et 38, et fixée initialement à trente ans, est ramenée à quinze ans. La dite servitude sera comptée du 30 novembre 1935, pour les arrachages opérés avant le 30 juin 1936, et du 30 novembre

1936, pour les arrachages réalisés après le 30 juin 1936. Il en sera de même à l'égard de de la servitude quinquennale prévue à l'article 26.

Les arrachages obligatoires seront assortis d'une servitude trentenaire.

Article 4. — Pour tous les arrachages volontaires de vignes réalisés après le 30 juin 1936, les indemnités attribuées aux viticulteurs dans les conditions fixées par décrets, rendus en exécution de l'article 40, pourront être réduites de 20 °/₀. D'autre part, les dispenses partielles de blocage et de distillation qui pourront être accordées dans ce cas s'appliqueront seulement aux récoltes qui suivront les arrachages.

Les dispositions qui précèdent ne sont pas applicables aux viticulteurs qui, par déclarations souscrites le 1er juin 1936 au plus tard, auront manifesté leur intention de procéder à des arrachages volontaires assortis de la servitude de 15 ans. Ces déclarations seront irrevocables et les intéressés devront accepter le type d'indemnité à leur choix. Tout défaut d'arrachage sera sanctionné dans les conditions fixées au 2e paragraphe de l'article 40.

Article 5. — A l'occasion d'arrachage volontaires assortis d'engagements quindecennaux, les dispenses partielles de blocage et de distillation susceptibles d'être attribuées pourront, après avis des experts désignés à l'article 31, et par dérogation aux termes des articles 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, et 16 de celle du 24 décembre 1934, être déterminées d'après le rendement effectif des parcelles de vignes détruites.

Article 6. — L'article 30 est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes. Les fonctions des membres de la Commission départementale sont gratuites. Les membres non fonctionnaires de Comités locaux, prévus à l'article 31, auront droit à une attribution de 35 fr par journée de contrôle. Ils obtiendront en outre, le remboursement de leurs frais de déplacement d'après le tarif adopté pour les fonctionnaires des services extérieurs du ministère de l'agriculture (groupe III).

Ces dispositions prendront effet du 1er décembre 1935.

Article 7. — L'article 178 du Code des Contribution indirectes est complété comme suit : « La déclaration des stocks antérieurs restant dans les caves doit être souscrite tous les ans avant le 1er octobre le plus tard ».

Article 8. — La distillation obligatoire prévue par l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, modifié et complété par les articles 3, 6 et 7 du décret-loi du 30 juillet 1935, 1. du décret-loi du 28 septembre 1935, et 1 du décret-loi du 30 octobre 1935 peut être compensé par des exportations de vins à l'étranger. Cette compensation jouera :

1. Pour la totalité, lorsque l'exportion sera faite directement par le récoltant.

2. Pour les quantités supplémentaires de vins exportées à l'étranger, par rapport à la moyenne de ses expéditions pendant les deux années précédentes, lorsque les envois seront effectués par un commerçant.

Article 9. — Dans un délai de deux mois compté de la publication de la présente loi, le Gouvernement procèdera par voie de décret, contresigné par les ministre des Finances, de l'Intérieur et de l'Agriculture, et ayant force exécutoire, à la codification des textes législatifs et réglementaires relatifs à l'assainissement du marché du vin.

Article 10. — Les dispositions de la présente loi seront applicables, dès leur promulgation, aux départements du Bas-Rhin, du Haut-Rhin et de la Moselle, ainsi qu'à l'Algérie.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

XIVe Foire exposition de Brignoles : 26, 27, 28 et 29 mars 1936. — Les organisateurs poursuivent activement les préparatifs de cette manifestation qui déjà s'annonce sous les meilleurs auspices.

Le travail d'organisation matériel est à peu près terminé et les visiteurs auront l'occasion d'aprécier le gros effort qui a été fait dans ce sens. Les organisateurs se sont attachés à simplifier la circulation, certains de donner

ainsi satisfaction aux exposants et aux visiteurs. Le nombre d'exposants toujours croissant a permis de créer des sections nettement délimitées, rendant ainsi la visite plus facile et la présentation plus agréable.

La section commerciale est déjà fortement représentée et les locaux effectués à cette section sont à peu près complets.

La présentation des vins sera également très améliorée et de nombreuses caves coopératives et propriétaires sont déjà inscrits pour participer à cette manifestation agricole qui est de loin la plus importante de toute la Provence. La réunion des produits d'une centaine de caves coopératives présente en effet un gros intérêt car elle permet aux visiteurs et aux négociants de trouver réunis dans un même stand les produits de la viticulture varoise.

Les exposants d'engrais et de produits Chimiques durement touchés par la crise actuelle n'ont pas voulu manquer l'occasion de participer à notre manifestation qui leur permet en quelques jours d'entrer en contact avec une foule d'agriculteurs venus de tous les points du département.

A plus d'un mois de la Foire on peut donc légitimement compter sur le succès absolu de notre manifestation qui doit dépasser en importance et en variété tout ce qui a été fait jusqu'ici.

Pour tous renseignements s'adresser au Palais de la Foire. Brignoles. Téléphone 178.

IVe Fête nationale des vins de France. — (*Colmar Haut-Rhin, 21, 24 mai 1936*). — C'est du 21 au 24 mai prochain la IVe Fête nationale du vin.

On sait ce que fut l'éclat des fêtes de Reims de l'an dernier à la gloire des vins de Champagne. Les grandes manifestations printanières prévues pour cette année en Alsace produiront un effet au moins équivalent de surprise et d'émerveillement.

Ce seront quatre journées inoubliables, toutes en l'honneur des grands crus d'Alsace qui enrichissent si harmonieusement la gamme de nos meilleurs vins français.

Aussi, propriétaires-viticulteur, négociants des centres de production et consommation, intermédiaires, bref, tous les professionnels et amis du vin se donneront rendez-vous à Colmar, le 21 mai prochain.

Le visiteur y trouvera tout ce qui pourra l'intéresser, car la nature n'a pas seulement condensé dans cette ville et toute la région, ses beautés et ses richesses, mais l'Alsace est aussi le pays réputé de la Gastronomie.

Pays de chasse, de pêche, de l'exquis pâté de foie gras en croûte, de la charcuterie, de la pâtisserie aussi — Mesdames — le tout conjugué à ses grands vins et à ses eaux-de-vie de fruits dont le palais se pourlèche et l'imagination s'enthousiasme.....

Ah, certes, chacun de ces attraits doit faire accourir beaucoup de monde à Colmar.

Visitez la foire de printemps de Lyon (5-15 mars). — Industriels, commerçants, Lyon, vous offre : une organisation commerciale unique. A vous touristes, une ville d'art et d'histoire aux monuments harmonieux. A tous, la finesse de sa cuisine réputée.

Le P.-L.-M. délivre pendant cette période, au départ des gares des sections de lignes suivantes :

Montpellier à Tarascon ; Nîmes à Arles.

Des billets comportant, pour chacun des trajets d'aller et retour, une réduction de 50 o/o sur les prix des billets simples.

Les enfants paient la moitié ces prix.

Validité : *3 jours*.

Pour vos affaires, pour votre agrément, profitez de ces facilités de voyage.

BULLETIN COMMERCIAL

LA SITUATION. — Peu de changement ; le commerce estimant qu'il est suffisamment pourvu achète peu. Tendance ferme et plutôt vers la hausse.

PARIS. — **Bercy et Entrepôts**. — Du *Moniteur Vinicole*. — Le commerce de Paris doit payer les petits vins blancs 7 francs le degré Les degrés supérieurs font immédiatement prime.

Fermeté générale des cours malgré l'abstention aux achats.

Cotation de la Chambre syndicale du commerce en gros des vins et spiritueux de Paris et du département de la Seine.

Prix de gros à gros. — Vin rouge 9° 1/2 environ 105 fr. ; vin rouge 10° environ, 110 fr. ; Corbières 11° environ, 125 fr. ; Algérie 11° environ, 120 fr. ; Algérie 12° environ, 130 francs ; vin blanc ordinaire, 100 fr. ; vin blanc supérieur, 120 fr. et au-dessus.

LANGUEDOC. — Même cours que la semaine précédente. Vins de café toujours recherchés.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 2 mars 1936	Cours du 9 mars 1936
Aramon 8°5 à 9°....		6,75 à 7 fr. 00	7,00 à 7 fr. 75
Vins rouges 9°......		7 fr. 25	7 fr. 25
Montagne supérieur	5,25 à 5 fr. 75	7.00 à 7 fr. 25	7,50 à 8 fr. 00
Costières..........	6.00 fr. le degré	7,25 à 7 fr. 75	7,25 à 7 fr. 75
supérieur..........		7,25 à 7 fr. 75	7,25 à 7 fr. 75
Clairette...........		7 fr. 00	7 fr. 00
Rosé, picpoul paillet		7 fr. 00	7 fr. 00
Blanc..............			

Alès. — Cours officiel du 6 mars 1936. — Vin rouge Aramon et vin rouge Coteaux : 7 à 7 fr. 50 le degré.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier* (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 3 mars 1936	Cours du 10 mars 1936
8°5 à 11°..........	5,25 à 5 fr. 75	7,00 à 7 fr. 75	7,00 à 7 fr. 75
11° à 12°..........	5,25 à 5,75		
Rosé...............		pas d'affaires	pas d'affaires
Blancs de blancs....		idem	idem
12° à 14°..........			
12° à 14°..........			

Chambre d'agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours nous communique :

Vins rouge : 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré.

Les ventes de vins :

Cave d'Aniane. — Vin rouge, 9°5 : 7 fr. 50 le degré.

Cave de Lansargues. — Vin rouge, 9°8 : 7 fr. 45 le degré.

Cave de Frontignan. — Vin rouge, 10°5 : 7 fr. 60 le degré.

Sète — *Chambre de Commerce* — Marché du 4 mars 1936.

Vins de pays: rouge 1935, 7,25 à 7 fr. 75 le degré; rosé, 7 à 7 fr. 50; blanc, pas d'affaires.

Vins d'Algérie rouge et rosé, 1935 : 9,00 à 9 fr. 50. L'hecto nu, quai Sète.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — **Cote officielle des vins.**

	Cours 1935	28 février 1936	6 mars 1936
Rouges	5,00 à 6 fr.	7,00 à 7 fr. 75	7,25 à 7 fr. 75
Rosés		Insuffisance d'affaires	7,25 à 7 fr. 50
Blancs		Idem	pas de cote

— Transactions toujours réduites et limitées aux approvisionnements dont le commerce ne peut pas se dispenser.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Boujan, 90 hl. 8°5, 65 fr. ; près Servian, 350 hl. 10°3, 72 fr., revente ; près Servian, 350 hl. 10°3, 75 fr. ; près Béziers, 4.500 hl. 9°5, 75 fr. ; près Béziers, vin vieux, 4.000 hl. 10°, 76 fr., toutes tranches ; près Montady, 1.000 hl., 7 fr. 50, toutes tranches ; près Murviel, 3.500 hl., 7 fr. 50, toutes tranches ; près Murviel, 500 hl., 7 fr. 40, toutes tranches ; près Béziers, 530 hl. 8°5, 62 fr. ; près Tressan, 300 hl. 9°, 63 francs.

Pézenas.— Vins rouges, 7,00 à 7 fr. 50 ; rosés, pas d'affaires ; blancs, 7 fr. le degré.

Olonzac. Récolte 1935, 7,50 à 8 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. - Cote du 8 mars 1936 : vin rouge 1935, 9° à 12° : 7,25 à 7 fr. 75 ; le degré.

Carcassonne. — Cote officielle du 7 mars 1936. — Pas de cote. [Indiquons cependant quelques ventes permettant de donner une idée des prix pratiqués : 1.200 hectos 10°3 à 80 fr. ; 1.000 hectos 9°5 à 70 fr. ; 600 hectos 10°8 à 7 fr. 75 ; 600 hectos 9°6 à 72 fr.

Narbonne. — Cote officielle du 5 mars 1936. — Vins du Narbonnais 7 fr. à 8 fr. le degré. Prix moyen des 9°, 7 fr. 25 le degré.

La distillerie a acheté des vins à 7 fr. le degré. Par suite les beaux vins complets des Corbières se négocient à 8 fr. ; les autres de 7 fr. 25 à 7 fr. 75.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes : 650 hl., 8°8, 64 fr. ; 240 hl., 8°9, 65 fr. ; 800 hl., 9°4, 68 fr. ; 380 hl., 10°, 75 fr. ; 500 hl., 10°5, 83 fr. ; 150 hl., 11°2, 85 fr.

Lézignan. — Cote officielle du 4 mars 1936 — Minervois : 9° à 10 degrés : 7 fr. 25 à 7 fr. 75 ; 10 degrés et au-dessus : 7 fr. 50 à 8 fr. ; Corbières : 10 degrés et au-dessus, 7 fr. 50 à 8 fr.

Coopératives : Embre, 11°, 84 fr. ; St Laurent, 10°5, 82 fr. ; Ferrals, 10°6, 83 fr. ; Fabrezan, 10°5, 82 fr. ; Pize, 10°5, 81 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935	Cours du 29 février 1936	Cours du 7 mars 1936
8°5 à 11°		7 fr. 00	7 fr. 00
11° à 13°	5,00 à 5,50	7,00 à 7 fr. 50	7,25 à 8 fr 00
11° à 12°			
12° à 13			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — On nous signale plusieurs ventes importantes de vin rouge de 11° à 12° effectuées à 7 fr. 50 et 8 fr. le degré.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille**, 4 mars. — Vins de la région, récolte 1935: rouge, blanc, rosé, 8°5 à 11°, le degré 7,25 à 7 fr. 75. Vins d'Algérie rouge, rosé et blanc, 11° à 12°, le degré 8,50 à 9 fr. 25.

Haute-Garonne. — **Toulouse**. — Vins rouges 8° et au-dessus, 6 fr. 70 à 6 fr. 75 ; 9° et au-dessus, 6 fr. 75 à 7 francs ; 10° et au-dessus, 7 à 7 fr. 10, pour vins loyaux et marchands.

Vins blancs : pas d'affaires.

Gers. — **Lectoure**. — Marché aux vins : rouge, 14 à 15 francs le degré-bordelaise de 228 litres : blanc, 12 à 13 francs le degré.

CHARENTES. — Les vins enregistrent une nouvelle hausse. On cote à présent 13 francs le degré-barrique de 228 litres. Il reste peu de vins à traiter, beaucoup de propriétaires ayant déjà écoulé leur récolte.

CENTRE. — On signale la vente d'un cellier en bloc, à 7 francs le degré.

Sur les bords du Cher, on constate une hausse sensible.

Dans le Loiret, on cite des ventes de noah à 5 francs le degré.

AUVERGNE. — Tendance ferme. Ventes très actives. — La coopérative La Clermontoise, après avoir vendu quelques cuvées de vin rouge à 13,25 le pot de 15 litres demande maintenant 15 fr. Des lots de rosés ont été vendus à 17,50 le pot.

BEAUJOLAIS. — Bon courant d'affaires à la propriété dans les Beaujolais courants. Les vins supérieurs sont également demandés.

BOURGOGNE. — Affaires actives. — A Pommard, vins vieux épuisés. Les 1935 devenus très rares se paient 600 à 850 la pièce logée. Hausse sur les Volnay et Beaune. On cote le 1934, 700 à 900 fr. la pièce logée ; les 1935, 550 à 700.

Affaires en blancs « Meursault » très actives, les vins vieux en particulier se sont vendus avec une hausse de 100 à 150 fr. par pièce par rapport aux affaires traitées au mois de janvier. Les prix actuels sont de 750 à 1.000 fr. la pièce suivant crus et années.

Les 1935, moins demandés se paient de 600 à 800 fr suivant cru.

Les ordinaires blancs, cépage aligoté, se paient 230 à 250 fr. la pièce nue.

ALGÉRIE. — **Alger**. — Extra, rouge, 8,00 ; 1er choix, 7,75 le degré les 12 degrés ; 7 fr. 25 les 11 et les 10 degrés. Quelques transactions en vins bloqués de 6 fr. 25 à 6 fr. 50 le degré.

Oran. — Rouges vieux et nouveaux, 7,50 à 8 ; rosés vieux et nouveaux, 7,50 à 8 ; sur tranche à venir, 7 à 7,50 ; vins courant bloqués, 6 fr. le degré. Nus à la propriété.

Transactions peu importantes. Mais grande fermeté sur les cours. La propriété attendant la cote de 8 fr. le degré.

PRODUITS ANTICRYPTOGAMIQUES

Soufres. — Soufre trituré le ballon de 100 kg. 70 à 75 fr.; sublimé pur 89 à 95 fr. gare Sète.

Sulfate de cuivre. — Gros cristaux, départ usine, 117 ; neige, départ, Midi 122 fr.

Chaux blutée, 70 o/o, départ usines, sacs perdus, la tonne 80 ; chaux agricole demi éteinte 90 o/o, départ usines en vrac 68 fr.

Stéatite 8 o/o 81 ; stéatite 10 o/o départ Quillan 84 fr.

CÉRÉALES

Blés. — Situation des cultures.

Centre (Allier). — Alternatives de pluie et beau temps. Belle apparence des blés, surtout ceux semés tardivement. On note le cours de 100 fr. dans la Vienne.

Bretagne. — Mauvais temps persistant, risquant d'empêcher les producteurs de remplacer les blés disparus par des blés de mars. On cote 100 francs départ culture.

Beauce. — Les cours atteignent 9[illegible] fr. départ, soit 102 fr. rendu Paris.

Avoines. — Hausse continue sur les avoines à la Bourse de commerce de Paris. On a cloturé le 7 mars à 80,50.

PAILLES ET FOURRAGES

Marché plus ferme et plus actif, cours en hausse.

Salon. — Foin de Crau à la propriété, 28.50 à 30.50 ; luzerne Crau, 25,50 à 27.

Apt. — Foin, 25-30 ; luzerne, 30-35 ; paille, 16 18 ; vesces, 55-58.

ENGRAIS

Engrais azotés : aux 100 kgs. prix francò suivant destination.

Sulfate d'ammoniaque (sec 20,4 o/o az. ammoniacal), de 80 à 85 ; extra sec 20,80 o/o az. ammoniacal, de 81.50 à 86.50 ; extra sec spécial 21 o/o az. ammoniacal, 82.50 à 87.50.

Nitrate de chaux 13 o/o az. nitrique, 68 à 71 ; 15.5 o/o az. nitr. de 77,50 à 80,50 ; ammoniacal (14,75 o/o nitrique et 0,75 o/o ammoniacal) 77 à 80.

Nitrate de soude synthétique 16 o/o d'azote nitrique, 81 à 83.50.

Ammonitrates 15.50 o/o (7.75 az. nitrique et 7.75 az. ammoniacal) 71 à 73 fr.

Pour ces 4 catégories d'engrais, majoration de 6 fr. aux 100 kg, pour livraisons inférieures à 5 tonnes.

Cianamide de chaux : granulée 20 o/o az. ammoniacal : 90 à 93 ; poudre brute 19 o/o az. ammoniacal : 80 à 83 : poudre huilée 18 o/o 80 à 83 fr.

Engrais azotés binaires :

Nitrate de potasse. — (13 p. 100 d'azote et 44 p. 100 de potasse), 165 à 167 fr.

Potazote. — 12 o/o d'azote, 24 o/o de potasse : de 77,25 à 82.75.

Nitropotasse, 16,5 p. 100 d'azote et 25 p. 100 de potasse : de 107 à 109 fr.

Engrais potassiques :

Sylvinite riche 18 p. 100 de potasse : 14 fr. 80 départ mines d'Alsace.

Chlorure de potassium 48 p. 100 de potasse : 59 fr. départ mines d'Alsace.

Sulfate de potasse 46 p. 100 de potasse : 80 fr. 20, départ mines d'Alsace.

Engrais phosphatés.

Superphosphate minéral, 14 p. 100 d'acide phosphorique soluble eau et citrate : 22 fr. 50 à 27 fr. 75.

Scories 14 à 18 o/o, ac. ph. : 14.50 à 18.55. Départ Thionville.

Basiphosphate 25 o/o ac. phosp. soluble citrate : 50 à 55 fr.

Engrais organiques : (l'unité d'azote).

Sang desséché moulu, 11 à 13 p. 100, 7 fr.; Corne torréfiée 18 à 15 p. 100, 7 fr.; Cuirs solubilisés 7 à 9 p. 100, 6 fr. 50 ; Guano de poisson pur 7 à 10 p. 100, 8 fr.; Viande, 7 p. 100, 54 fr.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 1er au samedi 7 mars 1936

Angers

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1936 mill.
Dimanche	9.6	4.9	9.6	5.2	4.7	8.0
Lundi	9.6	6.2	8.8	2.8	5.9	trac.
Mardi	7.4	3.0	8.8	2.8	1.0	0.8
Mercredi	11.8	2.8	6.6	3.0	4.0	»
Jeudi	9.2	0.4	7.6	3.4	10.9	4.7
Vendredi	8.2	3.0	8.8	1.7	7.5	2.6
Samedi	10.6	6.0	8.6	0.4	3.6	»
Total					119.1	155.6

Mourmelon

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1936 mill.
Dimanche	9.8	2.4	12.0	0.3	6.3	6.1
Lundi	10.1	6.2	5.0	−1.0	6.4	6.8
Mardi	5.4	4.0	9.6	0.0	4.8	«
Mercredi	4.4	−2.6	3.4	1.8	4.1	«
Jeudi	9.9	2.6	6.0	0.0	1.7	trac.
Vendredi	6.8	3.8	5.5	1.8	7.9	1.2
Samedi	8.0	2.8	5.0	−2.8	6.1	1.0
Total					185.7	85.0

Angoulême

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1936 mill.
Dimanche	9.6	5.6	10.7	6.8	9.7	2.0
Lundi	10.9	7.1	8.6	0.9	5.1	4.7
Mardi	8.4	3.8	9.0	0.6	9.1	2.0
Mercredi	10.8	0.3	5.0	0.5	5.1	trac
Jeudi	9.4	5.0	6.3	0.1	13.7	2.5
Vendredi	8.6	4.0	10.1	0.7	17.0	11.3
Samedi	11.8	3.5	8.7	1.3	4.4	6.0
Total					145.0	188.3

Dijon

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1936 mill.
Dimanche	10.6	2.8	8.1	2.7	1.0	6.9
Lundi	8.9	5.0	8.0	−0.4	4.5	3.8
Mardi	8.2	1.3	8.2	0.1	10.3	«
Mercredi	5.1	−2.0	6.1	0.6	1.8	»
Jeudi	11.0	0.8	7.8	−1.0	1.3	«
Vendredi	5.3	1.8	8.8	0.1	3.6	0.3
Samedi	7.3	0.3	5.8	−0.9	8.6	– 3.0
Total					171.4	201.0

Clermont-Ferrand

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1936 mill.
Dimanche	9.1	4.2	10.7	9.8	1.3	trac.
Lundi	9.4	3.9	9.1	1.4	«	1.2
Mardi	6.2	4.0	8.6	2.0	0.4	0.1
Mercredi	12.0	−1.6	3.8	1.2	0.1	»
Jeudi	8.5	3.8	9.0	3.2	0.3	»
Vendredi	7.6	3.0	8.9	0.8	2.1	»
Samedi	7.9	1.2	8.5	0.9	5.2	0.1
Total					69.4	81.4

Lyon

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1936 mill.
Dimanche	11.3	5.3	11.8	5.8	1.2	4.2
Lundi	12.1	8.3	9.4	3.1	2.3	0.1
Mardi	8.5	5.6	9.2	−2.0	2.9	»
Mercredi	8.3	2.9	5.1	0.3	1.6	«
Jeudi	10.4	3.5	9.0	−2.9	1.1	«
Vendredi	7.6	5.2	8.2	−1.1	8.7	1.6
Samedi	8.4	1.2	10.3	2.4	9.4	»
Total					139.5	230.1

Bordeaux

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1936 mill.
Dimanche	14.0	6.2	11.0	6.8	6.4	11.2
Lundi	10.5	7.5	8.3	2.6	14.7	8.0
Mardi	10.1	5.7	8.5	1.2	11.7	trac.
Mercredi	10.1	3.4	6.6	−0.9	4.2	»
Jeudi	11.3	5.3	9.0	1.8	13.8	1.4
Vendredi	12.3	5.8	10.0	1.6	39.6	19.4
Samedi	12.1	5.7	6.3	3.0	1.8	14.1
Total					217.5	249.4

Marseille

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1936 mill.
Dimanche	13.9	6.6	14.4	10.0	4.6	«
Lundi	16.0	9.6	12.8	1.7	»	»
Mardi	11.3	7.6	12.6	−1.9	1.7	0.2
Mercredi	10.3	3.8	12.0	−0.8	«	»
Jeudi	10.8	2.1	10.2	−0.6	0.1	»
Vendredi	12.0	7.7	12.0	1.8	10.2	trac.
Samedi	13.4	4.6	16.3	0.2	2.4	»
Total					95.8	108.3

Toulouse

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1936 mill.
Dimanche	13.2	5.1	9.5	5.6	16.5	0.7
Lundi	12.8	5.5	9.7	4.2	12.9	0.5
Mardi	9.5	3.3	8.3	4.3	10.6	«
Mercredi	9.0	1.4	2.8	0.8	6.1	»
Jeudi	10.0	3.8	9.0	0.1	4.4	«
Vendredi	9.0	6.9	8.1	3.2	34.7	3.4
Samedi	11.8	4.4	8.8	2.6	15.0	5.2
Total					205.4	217.0

Cuers

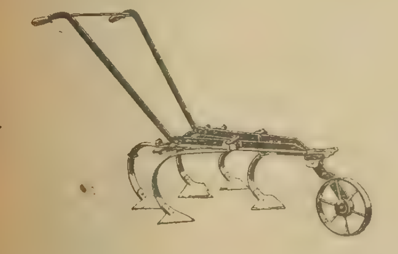
	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1936 mill.
Dimanche	»	»	»	«	«	»
Lundi	»	«	»	»	»	»
Mardi	»	»	«	»	«	»
Mercredi	«	«	»	«	»	«
Jeudi	«	»	»	«	«	»
Vendredi	»	»	«	»	»	»
Samedi	»	«	»	»	»	»
Total					«	»

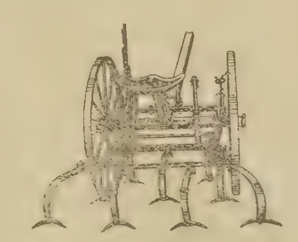
Perpignan

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1936 mill.
Dimanche	18.3	6.9	15.5	6.4	1.8	»
Lundi	15.8	3.0	12.9	6.6	0.1	«
Mardi	13.5	4.8	11.0	4.4	0.2	«
Mercredi	12.4	2.0	12.2	5.0	«	«
Jeudi	12.5	4.5	13.4	3.0	0.9	«
Vendredi	11.6	7.7	13.3	4.7	20.2	»
Samedi	13.6	6.8	13.2	3.9	8.7	trac.
Total					66.1	91.3

Montpellier

	Température 1935 maxima	Température 1935 minima	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Pluie 1935 mill.	Pluie 1936 mill.
Dimanche	15.3	6.1	12.3	1.3	«	2.3
Lundi	14.9	7.1	10.5	0.0	»	«
Mardi	13.9	5.5	12.0	5.0	«	10.5
Mercredi	16.2	−1.2	12.1	1.5	»	0.9
Jeudi	11.9	2.5	11.3	5.9	«	«
Vendredi	10.9	−3.5	9.2	5.0	«	trac.
Samedi	5.9	−4.0	12.5	3.5	20.5	«
Total					104.8	230.0









Traitement hivernal des Arbres fruitiers et de la Vigne

L'ECORSÈNE, composition anthracénique préparée scientifiquement présente sur les huiles antbracéniques plus ou moins émulsionnés le grand avantage de ne contenir aucune parcel!e d'huile brut qui puisse brûler les ceps de !a vigne ou les écorces des arbres fruitiers.

Employé à la dose de 4 à 5 o/o, l'ECORSÈNE détruira tous les spores des maladies cryptogamiques, les larves et les chrysa ides et même les insectes parfaits qui sont logés sous les écorces des ceps et au pied des souches. Les ceps, les écha'as et le pied des souches devront être copieusement mouillés par les pulvérisations d'ECORSÉNE à 4 ou 5 o/o pour le traitemennt d'hiver. Quelques pulvérisations au printemps à l'ECORSÈNE à 5 pour mille, émulsion qui peut être portée à 8 pour mille pour les traitements suivants d'été complèteront le traitement d'hiver et assureront la dest uction des cryptogames et la destruction des insectes qui auraient échappé au traitement d'hiver.

Le mélange d'ECORSÈNE avec l'essence d'automobile dans la proportion de 700 grs d'ECORSÈNE pour 500 grs d'essence dans 100 litres d'eau traverse les toiles d'Eudémis et de Cochylis et la matière résineuse qui protège les vers et tue ces derniers en quelques secondes.

L'ECORSÈNE employé sur des pieds de court-noué ou de fumagine en arrete le développement surtout si l'on a eu soin de décortiquer les pieds atteints avant la pulvérisation.

LA MORT du Beau Fruit Français

Pourquoi laisser les Américains.....

.... prendre peu à peu le monopole de la culture et de l'exportation des beaux fruits ?

Il est à remarquer en effet qu'alors que la France était autrefois le pays d'élection pour les beaux fruits de table, fruits dont l'exportation était une source de gloire et de richesse pour notre pays, on constate aujourd'hui que les Américains ont fait dépuis très peu d'années des plantations massives d'arbres fruitiers et exportent chaque année, *même en France*, des quantités considérables de fruits de table impeccables.

A quoi attribuer cette situation ? Le sol de France est pourtant resté ce qu'il était, c'est-à-dire un des meilleurs et un des plus adéquats à la culture fruitière. Par ailleurs, l'arboriculteur français est-il plus en retard ou moins intelligent que l'arboriculteur américain ? — Certainement pas. La raison est toute autre et bien simple : les américains ont à leur dispositions des insecticides parfaits, sous forme de solutions sulfocalciques à haute teneur en polysulfure et en soufre actif, produits en solutions parfaitement liquides et stables, produits que l'arboriculteur français n'avait pas encore fréquemment à sa disposition.

En effet, les insecticides sulfocalciques que l'on trouve dans le commerce se présentent généralement sous forme de bouillies que l'on met en suspension dans l'eau au moment de la pulvérisation.

L'inconvénient de ces bouillies réside dans leur constitution même. En effet, la partie insoluble dans l'eau présente des grains de grosseur très inégale, tend à se décanter plus ou moins rapidement et si la finesse de ces grains est insuffisante tend à boucher les pulvérisateurs.

De plus cette partie insoluble est le plus souvent inactive au point de vue qui nous intéresse, elle laisse seulement sur les végétaux traités une trace plus visible des traitements et elle a l'énorme désavantage d'être une cause de décomposition du produit véritablement actif, le *polysulfure de calcium*, ce qui ne permet pas à ces bouillies de conserver la teneur en produit actif la plus élevée.

Aujourd'hui enfin un produit peut être livré aux arboriculteurs français, remplissant exactement leurs desiderata : le Thiocal.

La Sté Bozel-Maletra, en effet, en étudiant scientifiquement les réactions qui entrent en jeu au cours de la fabrication, a pu mettre au point un insecticide sulfocalcique qui n'est pas une bouillie mais bien un liquide absolument limpide se mélangeant *instantanément à l'eau même froide* employée pour la pulvérisation et *dont la teneur en polysulfure de calcium et la teneur en soufre actif sont garanties.*

Ayant ainsi à leur disposition un produit toujours identique à lui-même, d'une incomparable facilité d'emploi et d'une haute teneur en produit actif (29 à 30 °/₀ de polysulfures de calcium garantie) les arboriculteurs, horticulteurs, etc..., auront grâce au Thiocal la possibilité de lutter d'égal à égal avec la production américaine.

Enfin le soufre résultant de cette décomposition, se déposant sous forme colloïdale *extrêmement adhérente*, forme une pellicule autour des branches, bourgeons et feuilles et protège ainsi ces différents organes, de telle sorte que, s'il est employé judicieusement, le Thiocal est un anticryptogamique parfait. Aucune des maladies causées par les champignons endophytes ne lui résiste, telles que tavelure du pommier et du poirier, cloque du pêcher, etc... Egalement en traitement d'hiver le Thiocal fait disparaitre, non seulement des mousses et des lichens, mais il détruira encore les larves, chrysalides et spores de champignons abrités dans les écorces.

La réussite stupéfiante des américains en arboriculture, grâce à l'emploi de semblables solutions n'a pas, nous le répétons, d'autres causes et nous sommes persuadés qu'après un premier emploi, les arboriculteurs français, si perspicaces, sauront bien le reconaître.

L. de Seynes.
Ingénieur Agronome.


PROTÉGEZ
VOS VIGNES AVEC
LES BOUILLIES AU
CARBONATE
DE SOUDE
SOLVAY

Le Gérant J. BAUDIN.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.